

# Bolo Formigueiro

Rendimento: 1 bolo



## Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 1 xícara (chá) de margarina sem sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 vidro (200 ml) de leite de coco
- 100 g de coco ralado
- $\frac{3}{4}$  xícara (chá) de chocolate granulado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

## Modo de Preparo

Bater as claras em neve e reservar. Colocar na batedeira as gemas, a margarina e o **Açúcar Cristal Alto Alegre** e bater até obter um creme branco. Acrescentar o leite de coco, a farinha de trigo, o coco, o chocolate granulado e misturar bem. Juntar as claras em neve e por último o fermento e misturar bem. Despejar em assadeira com furo central, untada e enfarinhada e assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 40 minutos.

Tempo de preparo: 1 hora.